

# Belajar Sejarah sembari Icip-icip

AIDS  
juga  
ter-

/HIV  
Kota  
leks-  
ai le-  
490

ima-  
KPA,  
erha-  
PA.

daya  
laran  
mulai  
abu-  
aku-

buat  
yakit  
ter-  
lebih  
gkat-

aran  
is di-

it ini  
sela-  
nasih  
ngan

rikan  
it un-  
buh-  
apat.

du-  
bisa

rikan  
dara-  
ini.

pe-  
dari  
HIV.

oleh  
nggu-  
oleh

strategi  
derita  
it kita  
ling-  
h ke-

in ba-  
nya-  
S be-  
rakat,

R

**B**anyak pelajaran di ruang kelas kini makin kurang diminati bila sang guru tak sigap bikin terobosan, tak terkecuali pelajaran sejarah. Apalagi, kini materi tak hanya diunduh dari buku bacaan dan internet, tapi di ruang sosial masyarakat secara langsung. Menang, cakrawala mahasiswa maupun siswa perlu diperluas dengan membedah realitas sosial-budaya yang terhampar di depan mata. Misinya, supaya mereka tak gagap mengkritisi dan menyikapi problem sosial yang mengemuka di lingkungan sekitar.

Bertolak dari permasalahan di muka, belum lama ini, saya bersama Direktorat Sejarah dan Nilai Budaya, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan mencoba membuat suatu formula. Yaitu, menggelar jelajah sejarah-budaya kuliner lokal, dan jatuh pilihan pada Kota Semarang. Tak hanya mengadakan sarasehan, peserta juga saya ajak berkeliling ke beberapa titik warung guna mengukus sejarah plus resepnya sembari "icip-icip".

Aspek kuliner yang sarat akulturasi sengaja dicomot sebagai materi utama. Pasalnya, dengan mengulas dan menjelajahi sejarah-budaya kuliner ini, terpacak suatu asa bahwa kesadaran bertenggang rasa (tepa slira), menghargai pluralisme, dan keterbukaan atas fenomena multikulturalisme di Indonesia makin menebal dalam diri tunas muda. Terlebih lagi muncul keresahan kolektif, belakangan di negeri kita sering terjadi tindakan yang mengarah pada disintegrasi dan konflik sosial gara-gara gagal menghargai perbedaan. Maka, potret harmoni di meja makan perlu dipelajari dan coba diterapkan dalam kehidupan sosial.

Contoh konkretnya adalah lontong Cap Go Meh di Semarang yang sudah ada sejak akhir abad XVIII. Merujuk tradisi lisan, makanan tersebut rumpah dalam lontong Cap Go Meh yang dipakai untuk bubur perayaan tahun baru Imlek. Kala itu, tepat bulan



**Heri Priyatmoko**  
Dosen Sejarah,  
Universitas Sanata Dharma  
Sejarawan Solo

acara perpisahan tepat 15 hari usai Imlek. Fenomena tersebut tak jauh beda dengan lebaran wong Jawa yang dikenal sebagai tradisi bakda kupat atau lebaran ketupat.

Dari studi Puji Utami (2013) diketahui, jika momentum ketupat lebaran ditandai ketupat, opor ayam dan sambal goreng ati, dalam sepiring lontong Cap Go Meh kian komplet dengan 13 perpaduan makanan di dalamnya. Antara lain, lontong, opor dengan suwir ayam, telur ayam, sambal goreng tahu, sambal goreng ati, sambal goreng udang, oseng buncis, lodeh labu, lodeh rebung, kerupuk udang disertai tomping bubuk kedelai, parutan kelapa parut sangrai dan serundeng.

Di telatah Jawa, ketupat dibungkus janur. Sedangkan lontong Cap Go Meh memakai lontong hasil kreasi sahabat Tionghoa. Jangan dikira lontong yang dibungkus daun pisang itu nir-makna. Kalau lontong dipotong, maka potongannya berbentuk bulat melukiskan bulan purnama. Harapannya, hati dan pikiran yang kalut dan galau pun ikut diterangi atau tercerahkan. Lontong begitu nyamleng di lidah bila 13 bahan dicampur alias tidak dilahap sendirisendiri. Di situ, terpancar nilai filosofi bahwa kita sebagai makhluk sosial dituntut hidup guyup rukun demi menjaga harmoni.

Masih ada percikan kearifan lainnya, yakni rasa rempah dalam lontong Cap Go Meh yang dipakai untuk bumbu memperlihatkan masakan Cina begitu kaya rempah, juga potret akulturasi



mangat melestarikan kuliner yang mengandung makna sosio-historis ini, berarti mereka ikut memelihara bukti sejarah kerukunan etnis.

## Sisi Terang Kolonialisme

Para pelajar turut disuntik pemahaman tentang sisi terang kolonialisme. Berbicara kolonial Belanda tak melulu soal eksploitasi dan tanam paksa, tapi juga aspek gaya hidup dan budaya kuliner perlu dikisahkan. Selain komunitas Tionghoa, Eropa berandil besar dalam membentuk keragaman kuliner Indonesia, walau telah mengalami modifikasi. Riwayat politik dan ekonomi kolonial memang telah tamat, namun unsur budayanya masih menempel, termasuk aspek makanan. Bagian ini hurih dalam kehidupan masyarakat.

Dalam kasus Semarang, dijumpai pula hidangan Eropa yang menambah keragaman budaya kuliner sekaligus penanda eksistensi toewan-toewan kulit putih tempo doeloe. Ambil contoh Toko Oen yang berdiri pada 16 April 1936 di Jalan Bodjong No.52 (sekarang Jalan Pemuda) masih menjajakan hidangan Eropa.

Semasa kolonial, warung ini merupakan salah satu tempat makan favorit masyarakat "cabang atas" seperti pejabat Belanda, orang Cina kaya, dan priayi yang menjadi abdi pemerintah kolonial. Eloknya, sampai detik ini warung tersebut masih dikunjungi oleh turis Belanda guna menikmati hidangan yang dijamin sembari membangun

mereka saat tinggal di negeri ini. Kala itu, kaum Eropa berbondong-bondong ke Hindia Belanda sewaktu Terusan Suez dibuka tahun 1869 yang memangkas jarak tempuh dan pasca peluncuran agraria wet 1870 yang membebaskan pihak swasta menanamkan modalnya di negeri koloni. Arus kedatangan komunitas Eropa bak tanggul jebol.

Restoran kuno tersebut menempati gedung tua. Walau kejayaan kolonialisme dan feodalisme telah rontok puluhan tahun, konsep "jadul" diuri-uri berikut bangunan cagar budaya. Itulah mengapa peserta dalam acara ini turut diajari model melestarikan heritage. Di sana, dilengkapi barang antik furnitur, mesin kasir tua, foto hitam putih, serta jam kayu besar yang menegaskan kesan jadul. Bahkan, tata cara menyajikan masakan dan melayani pembeli model tempo doeloe dipertunjukkan. Terlihat pelayan lelaki mengenakan setelan putih bergaris hijau di celana, masih dipadu dengan songkok hitam seperti dulu. Seluruh elemen ini bak kereta waktu yang sukses mengantarkan kita memahami kondisi warung makan zaman dulu.

Sering diburu pelancong dan kaum elit lantaran warung legendaris berdesain Eropa abad XIX ini menjajakan jenis kuliner yang ngetop periode kolonial, termasuk keaslian resepnya. Sebut saja

panganan pancake yang lumrah disajikan kala pagi hari atau mengawani nyruput segelas teh atau kopi. Aneka kue Walanda lainnya seperti speculaas, koekjes, dan onbitykoeke juga ditawarkan. Selain jenis kue, makanan Belanda yang bisa dijumpai adalah bistik hamburg, cordon blue, bestik lidah, inner schnitzel, dan kakap ala meuniere yang bikin lidah bergoyang.

Pemahaman peserta didik diperluas bahwa komunitas Belanda dan Indo pulang ke negeri Belanda seusaia kekuasaan kolonial Belanda di Indonesia kukut. Namun ada jejak yang tertinggal, yaitu warisan kuliner yang kadang meriuhkan meja makan Nusantara. Warisan mereka dikembangkan para pelaku bisnis restoran di Tanah Air. Lidah kita juga bisa mengicipinya tanpa kudu datang jauh-jauh ke negeri Belanda dengan mengeluarkan segepok uang.

Demikianlah, pelajaran mengenai kearifan sejarah multikulturalisme dan toleransi ini mustahil ditemukan dalam kelas. Kegiatan jelajah tersebut merupakan model yang baik untuk diterapkan para guru di Indonesia sesuai kekayaan dan lokalitas daerahnya. Tak perlu sebulan sekali, dua kali dalam satu semester sudah bagus. Mari, kita persiapkan tunas muda sebagai perajut kedamaian dan penjaga kemajemukan Indonesia. Belajar sejarah itu asyik dan segar, coy! \*\*\*

Redaksi menerima tulisan opini, ditutamakan tema lokal Surakarta